



SPEISEKARTE

LET'S TWIST AGAIN
Rockabilly Hits & Acrobatics



Theatersaal und Restaurant

Vorspeisen | starters

- Türmchen vom Brandenburger Mozzarella ^{G,I,K} € 12,00
Wildkräutersalat | Tomaten | Basilikumpesto
Tower of Brandenburg mozzarella | wild herb salad | tomatoes | basil pesto
- Mit Thymian-Honig gratinierter Ziegenkäse ^{G,H} € 13,50
Frittiertes Rucola | karamellisierte Walnüsse | Ananaschutney mit roten Chilifäden
Goat cheese gratinated with honey and thyme | deep-fried rocket | caramelized walnuts | pineapple chutney with chili
- Getrübeltetes Carpaccio ^{G,K} € 14,00
Gelackt mit italienischem nativem Olivenöl | gewürzt mit Szechuan-Pfeffer und Maldonsalz | gehobelter Grana Padano | Friséespitzen mit Balsamicovinaigrette
Truffled carpaccio | marinated with Italian virgin olive oil | spiced with Szechuan pepper and Maldon salt | shaved Grana Padano | frisee lettuce tips with balsamic vinaigrette
- Beef Tatar ^{A,D,I,K} € 14,50
Würziges Tatar vom Argentinischen Weiderind | Schalotten | Kapern | pochiertes Ei mit frischen Kräutern | geröstete Landbrotwürfel
Spicy tartar of Argentinean beef | shallots | capers | poached egg with fresh herbs | roasted bread crumbs
- Toast Hawaii "Wintergarten Style" ^{D,G,I,K} € 12,50
Tramezzini | Ananasgelee | Kochschinken | Gouda | Maraschino-Kirsche | kleiner gemischter Salat mit Hausdressing
Toast Hawaii "Wintergarten Style" | tramezzini | pineapple jelly | boiled ham | Gouda cheese | Maraschino cherry | small mixed salad with Wintergarten dressing
- ### Suppen | soups
- Karotten-Orangen-Ingwersüppchen | Knuspriger Koriander € 7,50
Carrot orange ginger soup | crunchy coriander
- Weißer Tomatencremesuppe | Olivetti-Concassée | Schnittlauch ^G € 8,50
White tomato cream soup | olivetti concassée | chives
- ### Hauptgänge | main courses
- Varietételler ^{E,G,M} € 15,00
Marinierte Hähnchenbrustspieße | gebackene Frühlingsrollen | asiatischer Noodle Stick | Riesengarnele im Tempurateig | Mozzarellaspieß | weißes Tomatencremesüppchen | Mango- und Chilidip
Skewer with marinated chicken breast | baked spring rolls | Asian noodle stick | king prawn in tempura dough | mozzarella skewer | white tomato cream soup | mango- and chili dip

Hauptgänge | main courses

Hähnchencurry mit Zitronengras ^{D,G,J} Gedünstetes Julienne-Gemüse gebackener Koriander-Reis Chicken curry with lemongrass steamed Julienne vegetables baked rice with coriander	€ 17,50
Pasta & Garnele ^{A,D,E,H,I} Grüne und weiße Tagliatelle Garnelenspieß Sauce Napoli mit Knoblauch, Curry und Chili Rucola gehobelter Parmesan Green and white tagliatelle prawn skewer Sauce Napoli with garlic, curry and chili rocket shaved parmesan	€ 18,50
Wiener Kalbsschnitzel ^{A,D} Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat mariniertes Feldsalat Wildpreiselbeeren Zitrone Viennese schnitzel of veal lukewarm potato cucumber salad marinated lamb's lettuce wild cowberries lemon	€ 19,50
Zwei Tournedos vom Simmenthaler Rind Rote Portweinjus gebackenes Speck-Bohnenröllchen gebratene Champignons Süßkartoffel-Pommes-frites Two tournedos of Simmenthal beef red port wine jus baked bacon bean roll fried white mushrooms sweet French fries	€ 24,50

Fischhauptgang | fish main course

Gebratener Nordsee-Kabeljau ^{C,G} Junger Blattspinat Rote-Beteschaum Kartoffel-Limettenrisotto Fried North Sea codfish young leaf spinach beetroot foam potato lime risotto	€ 20,50
--	---------

Veganer Hauptgang | vegan main course

Champignons gefüllt mit geräuchertem Tofu, gratiniert mit veganem Käse Mediterranes Gemüse cremiger Maisgrieß geschmolzene Tomaten White mushrooms stuffed with smoked tofu, gratinated with vegan cheese Mediterranean vegetables creamy corn semolina melted tomatoes	€ 16,50
---	---------

Vegetarischer Hauptgang | vegetarian main course

Schnitzel von Sellerie und Kohlrabi ^{A,D,L} Erbsenpuffer auf Tomaten-Olivensugo gerösteter Seam frittiertes Rucola Celery and kohlrabi schnitzel pea fritter with tomato olive sugo roasted sesame deep-fried rocket	€ 15,50
---	---------

Desserts | dessert

Hausgebackener Apfelstrudel mit Rosinen Vanilleeis Zimtsauce ^{A,D,G,H} Home-made apple strudel with raisins vanilla ice cream cinnamon sauce	€ 10,00
Triologie der Süße ^{A,G} Kokos-Crème-brûlée Schokoladen-Pannacotta Mangomousse Minzpuder Goldnuggets Coconut crème brûlée chocolate panna cotta mango mousse mint powder gold nuggets	€ 12,00
Dessertvariation „Wintergarten“ - Eine Auswahl himmlischer Desserts ^{A,B,D,G,H,L,M} Dessert „Wintergarten“ - Heavenly dessert selection	€ 12,50
Französische Käseauswahl von Kuh und Ziege (5 x 30g) ^{G,H,K} Zweierlei Trauben Walnüsse Feigensenf French cheese selection two kinds of grapes walnuts fig mustard	€ 14,00

Speisen im Rang

Frische Laugenbrezel mit Lindner Landrahm ^{A,D,G,I} Fresh pretzel with Lindner cream cheese	€ 3,50
Große Portion Süßkartoffel-Pommes-frites oder Steakhouse-Pommes-frites ^{G,I} mit Ketchup oder Mayonnaise Big portion sweet French or Steakhouse French fries ketchup or mayonnaise	€ 5,00
Frittierte Sellerie- und Kohlrabisticks ^{A,B,D,G} Champignon mit geräuchertem Tofu, gratiniert mit veganem Käse Möhrenpesto Deep-fried celery and kohlrabi ticks white mushroom with smoked tofu, gratinated with vegan cheese carrot pesto	€ 6,50
Toast Hawaii „Wintergarten Style“ ^{D,G,I,K} Tramezzini Ananasgelee Kochschinken Gouda Maraschino-Kirsche Toast Hawaii “Wintergarten Style” tramezzini pineapple jelly boiled ham Gouda cheese Maraschino cherry	€ 6,50
Berliner Currywurst (auf Wunsch vegetarisch) ^{A,D,I,J,K} Hausgemachter pikant-scharfe Sauce Steakhouse-Pommes-frites Berlin currywurst (vegetarian on request) hot spicy home-made sauce Steakhouse French fries	€ 7,00
Fish'n'Chips ^{A,C,D,G,I,J,K} Seelachsfilet in Backteig frittiert Steakhouse-Pommes-frites Remouladensauce Ketchup Coalfish fillet deep-fried in a dough Steakhouse French fries remoulade sauce ketchup	€ 7,00
Magnum-Eis Eiskonfekt Magnum Classic Magnum White Magnum Double Raspberry	€ 3,00
Süßes Popcorn (Becher 1l) Sweet popcorn (bowl 1L)	€ 3,00

Gerne nehmen wir Rücksicht auf ernährungsbedingte Unverträglichkeiten bzw. Allergien!

A Eier	E Krebstiere	I Schwefeldioxid / Sulfite	M Soja
B Erdnüsse	F Lupinen	J Sellerie	N Weichtiere
C Fisch	G Milch	K Senf	
D Glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte	L Sesamsamen	

Our food and drinks may contain traces of the following ingredients.

A Eggs	E Shellfishes	I Sulfite	M Soy
B peanuts	F Lupine	J Celery	N Mollusca
C Fish	G Dairy products	K Mustard	
D Gluten	H Nuts	L Sesame seeds	